

# FIRST DRINK

まずは乾杯の1杯!

## なみなみスパークリング

なみなみ!俺のシャンパン ASK  
Chanpagne

なみなみ!俺の泡 白 780  
Sparkling wine White

ロゼ 780  
Rose

スウィート 780  
Sweet

なみなみ!ノルマンディー地方の  
リンゴソーダ(ノンアルコール) 500  
Apples non-alcoholic sparkling from Normandy

なみなみ!



ハイボール 580  
High ball

※記載の価格はすべて税抜表記です。※お席は2時間制となります。  
※17時以降及び土日祝ランチタイムは、お1人様につきチャージ&アミューズ代として500円(税抜)を頂戴いたします。

# GLASS WINE

# SPARKLING

なみなみ!俺のシャンパン  
Chapagne

ASK

なみなみ!俺の泡 白  
Sparkling wine White

780

ロゼ  
Rose

780

スウィート  
Sweet

780

なみなみ!ノルマンディー地方の  
リンゴソーダ(ノンアルコール)

500

Apples non-alcoholic sparkling from Normandy

# BEER


ビール


# HIGH BALL

ハイボール

## CRAFT BEER

クラフトビール

 **アフターダーク** 780  
After dark  
渋味を抑えた、ふくよかな味わいの黒ビール

 **ジャズベリー** 780  
Jazzberry  
ラズベリーの華やかでフルーティーな味わい

**キリン一番搾り** 680  
KIRIN Ichibanshibori

**ノンアルコールビール** 480  
Non alcohol beer

ハイボール 580  
High ball

ミント香る  
ハイボール 680  
~紅茶&ジンジャー~  
High ball (mint and tea flavor)  
ミントと紅茶の香りがよく合います



ハイボール

ミント香る  
ハイボール

# COCKTAIL

カクテル

**ロゼグレープフルーツ** 580  
Rose Grapefruit (Rose wine & Grapefruit)  
ロゼスパークリングとグレープフルーツの爽やかな味わい

**ロマンティックハーモニー** 580  
Romantic Harmony (Red wine & Calpis)  
赤ワインとカルピスの美しいハーモニー

**ホワイトチョコレート  
アイスティー** 580

White chocolate Ice tea  
ホワイトチョコレートと紅茶の  
さっぱりとした甘味のカクテル

**俺のサングリア (白)** 680  
Sangria (White)  
爽やかさとスッキリ感で  
お食事との相性抜群です

**俺のサングリア 赤** 680  
Sangria (Red)  
オレンジジュースとミックスフルーツで  
甘酸っぱく飲みやすい一杯です



俺のサングリア(白) 俺のサングリア(赤)

ロマンティック  
ハーモニー

ロゼグレープフルーツ

# WHITE

俺の白 680  
White wine

コスパの白 500  
White wine

マンスリーセレクション(白) ASK  
White wine (Monthly select)

ソムリエセレクション(白)辛口 980  
~シャブリ~  
White wine (Sommelier select)

# RED

俺の赤 680  
Red wine

コスパの赤 500  
Red wine

マンスリーセレクション(赤) ASK  
Red wine (Monthly select)

ソムリエセレクション(赤)華やか 980  
~ピノ・ノワール~  
Red wine (Sommelier select)

ソムリエセレクション(赤)重め 1,200  
Red wine (Sommelier select)



## FRENCH FLAVOR SOUR

フレンチフレーバーサワー

1883年創業のフランス産自然派シロップ  
『メゾン・ルータン』を使ったサワー。

Sour using "Maison Routin"(French natural syrup)

※アルプスの天然水、100%サトウキビのノンコレステロールシロップ

フレンチフレーバーサワー 各580  
French flavor sour

- ・ブルーベリー  
Blueberry
- ・ライム  
Lime
- ・トマト×グレープフルーツ  
Tomato × Grapefruit
- ・キャラメル×アップル  
Caramel × Apple
- ・ローズ×ジンジャー  
Rose × Ginger

## SOFT DRINK

ソフトドリンク

俺のレモネード 480  
Lemonade

CANDY POP(キャンディポップ) 580  
Candy pop キウィとわたあめのマリージュ

山ぶどうジュース 380  
Wild grape juice

カルピス 380  
Calpis

オレンジジュース 380  
Orange juice

コーラ 380  
Cola

ジンジャーエール 380  
Ginger ale

黒烏龍茶 500  
Black oolong tea

富士ミネラル 300  
Fuji Mineral water

富士ミネラルスパークリング 500  
Fuji Mineral water (Sparkling)



ローズ×ジンジャー キャラメル×アップル トマト×グレープフルーツ ライム ブルーベリー

※記載の価格はすべて税抜表記です。※お席は2時間制となります。  
※17時以降及び土日祝ランチタイムは、お1人様につきチャージ&アミューズ代として500円(税抜)を頂戴いたします。

# BOTTLE WINE LIST

## SPARKLING



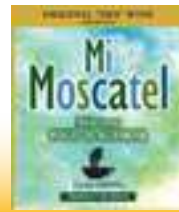
### 01 今月の俺のシャンパン

ASK

原産国:フランス

品 種:

俺のシリーズ在籍のソムリエ 50人が選んだ、今月の限定、特価のシャンパン。



### 02 ミ・モスカテル

¥2,500

原産国:スペイン

品 種:モスカテル

マスカットのフルーティーな香り、爽やかな甘味の微発泡スパークリングワイン。



### 03 ロリマー・ブリュット

¥2,500

原産国:オーストラリア

品 種:シャルドネ、ピノ・ノワール

オーストラリア産のバランスの良いスパークリング。



### 04 ヴーヴ・デュ・ヴェルネ ロゼ

¥3,000

原産国:フランス

品 種:サンソー、シラー、グルナッシュ、テンブラリー、ニョ

フランボワーズなどの赤い果実の香り、チャーミングな果実味と美しいロゼ色のスパークリング。



### 05 ランブルスコ・セッコ/レボヴィッツ

¥3,000

原産国:イタリア

品 種:ヴィアデネーゼ、マラーニ、マエストリ

スマイレやチェリーに少しスパイスの香り、フレッシュさの中に力強さを感じる辛口の微発泡、赤。



### 06 バルディビエソ エクストラ・ブリュット

¥3,500

原産国:チリ

品 種:シャルドネ、ピノ・ノワール

シャンパン品種、シャンパン製法のスパークリング。クリーミーな泡立ち、爽やかな辛口。



### 07 レ・ジャメル ブリュット

¥3,500

原産国:フランス

品 種:シャルドネ

シャンパン製法で造る、ワイン雑誌で高い評価を得ているフランスの生産者。繊細な泡立ち、香ばしい香り、上品な味わい。



### 08 ドメーヌ・サン・ヴァンサン ブリュット

¥4,800

原産国:

品 種:シャルドネ、ピノ・ノワール

アメリカでシャンパン・ファミリーがシャンパン製法で造る、フレッシュで、爽やかな香りと味わい。



### 09 Champagne ロワイエ・エ・フィス ロゼ・ブリュット

¥6,800

原産国:フランス

品 種:ピノ・ノワール

手間がかかる黒ブドウだけで造る製法の貴重なロゼ・シャンパン。ラズベリーやチェリーの香り、美しいピンク色、赤い果実が口に広がります。



### 10 Champagne ゴッセ グラン・レゼルヴ

¥7,800

原産国:フランス

品 種:シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

ヴィンテージの古い原酒をブレンド、更に4年~5年の瓶内熟成。ナッツやマッシュルーム、パン・デビスやリンゴ、複雑な香り、コスパが高い。



### 11 Champagne アンリオ ブリュット・スーヴェラン

¥7,800

原産国:フランス

品 種:シャルドネ、ピノ・ノワール

エレガンスを追求するメゾン。青リンゴ、ハチミツ、プリオッシュなどの香り、上品なバランスの"至高"という名のシャンパーニュ。



### 12 Champagne テタンジェ ノクターン

¥ 9,800

原産国:フランス

品 種:シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

フレッシュな洋梨やアプリコットを思わせるアロマ、ほのかな甘味。"夜想曲"という名のシャンパーニュ。お祝いのケーキやデザートにも合います。



### 13 Champagne ドゥラモット ブラン・ド・ブラン

¥9,800

原産国:フランス

品 種:シャルドネ

シャルドネのスペシャリストがグラン・クリュのシャルドネのみで造る、シャープで繊細な味わいのシャンパーニュ。



### 14 Champagne ボランジェ グラン・ダネ2008

¥22,000

原産国:フランス

品 種:ピノ・ノワール、シャルドネ

トップメゾンが造るグレート・ヴィンテージ=グラン・ダネ。樽使いが特徴のボランジェ、樽由来の複雑な香り、黒ブドウ主体の力強い味わい。

# BOTTLE WINE LIST

## WHITE



### 01 トレブビアーノ/プリミ・ソリ ¥2,500

原産国:イタリア  
品 種:トレブビアーノ  
.....  
南イタリアで造られる軽やかでスッキリ、バランスのとれた白ワイン。



### 02 ザ・スプリングス ソーヴィニヨン・ブラン ¥3,500

原産国:ニュージーランド  
品 種:ソーヴィニヨン・ブラン  
.....  
グレープフルーツやパッションフルーツのような香り、フレッシュで爽やかな味わい。



### 03 ヴィオニエ/クードレ ¥3,500

原産国:フランス  
品 種:ヴィオニエ  
.....  
白桃や洋ナシのようなアロマティックな香り、華やかな果実味が口の中で広がる、清涼感を感じる味わい。



### 04 コート・デュ・ローヌ/ グランセール ¥3,980

原産国:フランス  
品 種:グルナッシュ・ブラン、マルサンヌ  
.....  
パリの三ツ星レストラン「アラン・デュカス」グループで採用された南仏のワイン。黄桃のような香り、とろりとした味わい、豊かな果実味。



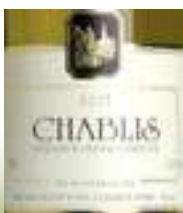
### 05 シャルドネ/ラ・コロンベット ¥4,300

原産国:フランス  
品 種:シャルドネ  
.....  
バニラやトーストのような樽香、アプリコットやマンゴーのような香り、ふくよかな味わい。「ジョエル・ロブション」グループ採用ワイン。



### 06 ソーヴィニヨン・ブラン2006/ トロワ・ヴォワイエル ¥4,800

原産国:アメリカ  
品 種:ソーヴィニヨン・ブラン  
.....  
振り出し物のオールド・ヴィンテージ、熟成の進んだ複雑な味わい、凝縮された旨みのソーヴィニヨン・ブラン



### 07 シャブリ/ジャン・コレ ¥4,900

原産国:フランス  
品 種:シャルドネ  
.....  
シャブリ本来の味わいを引き出す、由緒あるシャブリの名門。シャープな酸とミネラル、スッキリしているが果実味のある辛口。



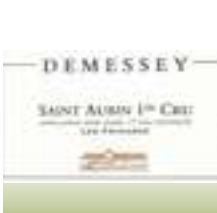
### 08 サン・ジョセフ・ブラン/ E・ギガル ¥5,500

原産国:フランス  
品 種:マルサンヌ、ルーサンヌ  
.....  
ローヌ最大、代表する生産者。輝きのある黄金。控えめだが魅力的な香り、リッチでボリュームがある味わい。合わせる料理を選ばない。



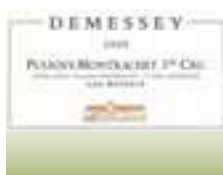
### 09 シャルドネ/カレラ ¥6,000

原産国:アメリカ  
品 種:シャルドネ  
.....  
ロマネ・コンティなどの著名なワイナリーで修行した生産者。バニラのような樽香、トロピカルフルーツ、ボリュームのある果実味。



### 10 サン・トールバン プルミエ・クリュ1999/ ドゥメセ ¥7,500

原産国:フランス  
品 種:シャルドネ  
.....  
20年の熟成を経たシャルドネ。ヘーゼルナッツ、バニラ、マッシュルーム、熟成感のある香り。隣接のピュリニーに近いバランス。



### 11 ピュリニーモンラッシェ プルミエ・ クリュ2000/ドゥメセ ¥12,000

原産国:フランス  
品 種:シャルドネ  
.....  
20年近い熟成を経た白ワイン。ナッツ、バター、トースト、カaramel、白い花などの複雑な香り、旨みのあるリッチな果実味。



### 12 ガスコニュー・ロゼ/ アラン・ブリュモン ¥2,500

原産国:フランス  
品 種:タナ、シラー、メルロー  
.....  
フレッシュな野いちごやサクランボ、爽やかな口当たり、華やかなボリュームを感じる果実味。

# BOTTLE WINE LIST

## RED



### 01 カベルネ/サンタ・ルーズ ¥2,500

原産国:チリ  
品 種:カベルネ・ソーヴィニヨン

黒い果実、仄かにバニラやミントが香る、柔らかい果実味のミディアムボディ。



### 02 テンプラニーリョ/バトゥータ ¥2,500

原産国:スペイン  
品 種:テンプラニーリョ

指揮棒という名のバランスのとれた飲みやすい赤。ベリーやアメリカンチェリーの香り。



### 03 カベルネ/ヴィニユロン・ド・ラ・ヴィコンテ ¥3,500

原産国:フランス  
品 種:カベルネ・ソーヴィニヨン

品種の個性のタンニンを感じる味わい。カシスや微かにミント、樽由来のトースト香。ミディアム〜フル。



### 04 シラー/クードレ ¥3,500

原産国:フランス  
品 種:シラー

南仏で造られる繊細なシラー。スマイレやブラックベリーにスパイスが香る。程よいタンニンと果実味。



### 05 キャンティ/バローネ・リカゾリ ¥3,500

原産国:イタリア  
品 種:サンジョヴェーゼ

伝統あるキャンティの造り手。チェリーやフランボワーズ、バランスのとれた爽やかな飲み口。



### 06 シラー/クライン ¥4,500

原産国:アメリカ  
品 種:シラー

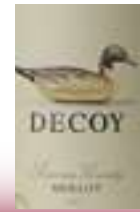
黒い果実にスパイスやチョコレートのような香り。凝縮した果実味、エレガントな飲み口。



### 07 イストリチャイア/サセッティ・リヴィオ ¥4,500

原産国:イタリア  
品 種:サンジョヴェーゼ

トスカーナのパーカー五つ星生産者が造る柔らかいタンニンの赤。トスカーナでも有名なTボースステーキと。



### 08 デコイ・メルロー/ダックホーン ¥6,000

原産国:アメリカ  
品 種:メルロー

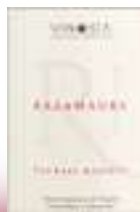
ナバヴァレーのメルローを世に知らしめた立役者。ブラックチェリー、ダークチョコレート、滑らかなタンニン、濃厚な果実味。



### 09 ピノ・ノワールツバキ・ラベル/オー・ボン・クリマ ¥6,000

原産国:アメリカ  
品 種:ピノ・ノワール

ブルゴーニュで修行を積み、アンリ・ジャイエに師事した生産者。華やかなベリーの香り、凝縮した果実味とコクのある味わい。



### 10 タウラー・ジラヤマグラ/ヴィノジア ¥7,800

原産国:イタリア  
品 種:アリアニコ

南のバローロと呼ばれる南伊を代表するワイン。バニラ、エスプレッソ、ダークチョコ、黒い果実。凝縮された果実味、強くまるやかなタンニン、濃厚な味わい。



### 11 アマローネ/モンテ・デル・フラ ¥7,800

原産国:イタリア  
品 種:コルヴィーナ、ロンディネッラ

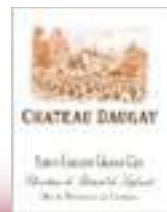
陰干したブドウから造るヴェネトの伝統ワイン。チョコレート、コーヒー、シナモン、リキュール漬けドライフルーツ。しなやかだが、濃厚な味わい。



### 12 ジュヴレ・シャンベルタン/ドルーアン・ラローズ ¥8,500

原産国:フランス  
品 種:ピノ・ノワール

ナポレオンが愛したワイン。ラズベリーやブルーベリー、仄かにスパイス、名門ドメーヌが造る骨格のしっかりした男性的なピノノワール。



### 13 シャトー・ドゲ ¥9,000

原産国:イタリア  
品 種:メルロー、カベルネ・フラン

サンテミリオン格付けトップ、アンジェリユスの一部だったシャトー。まるやかなタンニン、凝縮した果実味、エレガントな味わい。



### 14 カベルネワン・ポイント・ファイブ/シェーファー ¥19,800

原産国:アメリカ  
品 種:カベルネ・ソーヴィニヨン

パーカー評価100点の生産者が造るナバのカベルネ。一口飲んで分かる凝縮感、滑らかなタンニン、黒い果実やバニラにチョコレートのアロマ。

超高温900°C

オーブンで焼き上げた

# STEAK



Tボーンステーキ  
(900g)

## 900°C OVEN STEAK

900°Cオープン ステーキ

### Tボーンステーキとは？

「サーロイン」と「フィレ」ステーキの定番の2つの部位がT字型の骨についていることからTボーンステーキと呼ぶようになりました。肉汁と脂で旨味たっぷりの「サーロインステーキ」としっとり柔らかな「フィレステーキ」。一度で2つの部位が楽しめる極上なステーキです。

### Tボーンステーキ

T-bone steak

900g 3,980

香ばしいパクチーが意外なほどステーキと合います！

### パクチーTボーンステーキ

T-bone steak with Coriander

900g 4,980

温野菜を乗せたヘルシーTボーンステーキ

### 温野菜Tボーンステーキ

T-bone steak with Steamed vegetable

900g 4,980



フォアグラとステーキという、「俺の」ならではの組み合わせ！

### フォアグラTボーンステーキ

T-bone steak with Foie gras

900g 5,980

肉汁と旨味たっぷりの部位を味わう一皿！お2人以上なら1,000gもオススメです。

### 骨付きサーロインステーキ

Sirloin steak

500g 2,180  
1,000g 4,290

## SAUCE

ソース

ステーキに合わせて  
お好みでお選びください。

赤ワインソース 300  
Red wine sauce

ガーリックソイソース 300  
Garlic soy sauce

俺の食べるラー油 300  
Chinese chili oil with fried garlic chip

トリュフのソース 400  
Truffle sauce

## SIDE DISHES

つけ合わせ

### クリームスピナッチ

(ほうれん草のクリーム煮)

Cream spinach (cream of boiled spinach)

500

### マッシュポテト

Mashed potatoes

500

### バターコーン

Buttered corn

500

### トリュフ入りマッシュポテト

Mashed potatoes with truffle

800

### 3種のキノコのガーリックソテー

Three kinds of mushrooms garlic saute

500

トリュフ入り  
マッシュポテト



クリーム  
スピナッチ

バターコーン

3種のキノコの  
ガーリックソテー



アメリカ産  
牛ハラミステーキ～赤ワインソース～



松阪牛ひき肉と  
フォアグラのパイ包み焼き  
～トリュフのソース～



オマール海老丸ごと1尾のロースト

# MAIN DISHES

メインディッシュ

俺のグリルハンバーグ～トリュフソース～

Hamburg steak with truffle sauce

300g 1,480

目玉焼きトッピング  
Fried egg topping

+100

フォアグラトッピング  
Foie gras topping

+500

アメリカ産

牛ハラミステーキ～赤ワインソース～

Outside skirt steak of U.S.beef with red wine sauce

300g 1,780

フランス産オーガニック

プーレジョンヌのフリカッセ～バターライス添え～

Stewed French organic chicken (Poulejonne) with Butter rice

250g 1,780

カナダ産

三元豚肩ロースのロースト～ボルチーニのソース～

Roasted Sangenton pork butt with Porcini sauce

300g 1,780

牛フィレスステーキ～トリュフソース～

Fillet beef steak with truffle sauce

200g 1,980

ロッシェニスタイル  
にアレンジ!

フォアグラトッピング Foie gras topping

+500



松阪牛ひき肉とフォアグラのパイ包み焼き～トリュフのソース～

Wrapped pie in Minced "Matsusaka" beef and Foie gras with Truffle sauce

2,480

本日の鮮魚料理～シェフのスタイルで～

Today's special fish dish Chef's style

1,280



オマール海老丸ごと1尾のロースト

Roasted lobster

1,980





俺のコブサラダ



シェフの気まぐれアヒージョ

## COLD APPETIZER

冷前菜

俺のグリーンサラダ Green salad "ORENO" style	580
俺のコブサラダ Cobb salad "ORENO" style	780
彩野菜のスティックサラダ Colorful vegetables stick salad	880
シュリンプカクテル Shrimp cocktail	980
前菜3種盛合せ Assorted three kinds of appetizers	980
瓶ごとキャビア Whole caviars plate	2,480

## HOT APPETIZER

温前菜

俺のGrillソーセージ(150g) Grilled sausage "ORENO" style (150g)	580
ムール貝の白ワイン蒸し Steamed mussels in white wine	780
シェフの気まぐれアヒージョ Chef's recommendation ahijo	780



フライドポテト  
～チェダー&パルメザンチーズのソース～



熟成生ハムと鹿サラミの盛り合わせ

## SNACKS

おつまみ

<b>本日のスープ</b> Today's soup	<b>380</b>
<b>オリーブとドライマトのマリネ</b> Marinated olives & dried tomatoes	<b>480</b>
<b>彩り野菜のピクルス</b> Colorful vegetables pickles	<b>480</b>
<b>フライドポテト～チェダー&amp;パルメザンチーズのソース～</b> French fries (Cheddar & Parmesan cheese sauce)	<b>480</b>
<b>熟成生ハムと鹿サラミの盛り合わせ</b> Assorted aged prosciutto and deer salami	<b>780</b>
<b>チーズ盛り合わせ</b> Assorted cheese platter	<b>980</b>

## BREAD, RICE, PENNE

パン・ライス・ペンネ

<b>銀座の食パン～香～</b> Ginza's bread "KAORI" (2cuts / 3cuts)	<b>2カット 300</b> <b>3カット 450</b>
<b>エシレバター フランス産高級発酵バター</b> Échiré butter (salted)	<b>480</b>
<b>ライス</b> Rice	<b>300</b>
<b>本日のペンネ</b> Today's Penne	<b>780</b>



銀座の食パン～香～(2カット)



銀座の食パンのハニートースト



俺のパフェ  
～季節のフルーツ～



ブルックリンスペシャル  
～プリン&ドーナッツ～



銀座の食パンのティラミス



アイス盛り合わせ

## DESSERTS

デザート

銀座の食パンを使ったデザート  
- with Ginza's bread -

**銀座の食パンのハニートースト** 680  
Honey toast of Ginza's bread

**銀座の食パンのティラミス** 500  
Tiramisu with Ginza's bread

**俺のパフェ～季節のフルーツ～** 980  
Seasonal Fruit Parfait "ORENO" style

**ブルックリンスペシャル  
～プリン&ドーナッツ～** 500  
Brooklyn Special (Pudding & Donut)

**アイスクリーム盛り合わせ** 500  
Assorted Ice cream



## COFFEE, TEA, DIGESTIF

コーヒー・紅茶・食後酒



**コーヒー** (ホット/アイス) 300  
Coffee (Hot / Iced)

**紅茶** (ホット/アイス) 300  
Tea (Hot / Iced)

**ハーブティー** 300  
Herb Tea

**デザートワイン** 500  
Dessert wine

**ポートワイン** 500  
Port wine

**コニャック** 500  
Cognac

**カルヴァドス** 500  
Calvados

**マール** 500  
Mar

当店のコーヒーは、有機栽培豆を使用しています。



# こだわり抜いた最高の食パン

「銀座の食パン」に使用

## なかほら牧場の自然放牧乳



山で一日気ままに過ごした牛たちは朝夕、山を下り乳を搾られる。  
原乳の風味を最大限活かすべく最低限の加工のみを施した  
その牛乳は体にずっと浸みる昔ながらのやさしい味とする。



### 「銀座の食パン～香～」受賞歴

- 2018年 パン・オブ・ザ・イヤー2017 食パン部門 金賞受賞
- 2019年 SARAH JAPAN MENU AWARD 2018下半年期 関東食パン部門
- 2019年 モンドセレクション2019 金賞受賞



もちり濃厚

### 銀座の食パン～香～

1本(2斤) ¥1,000(税込)

岩手県『なかほら牧場』の自然放牧牛の牛乳と国産小麦『キタノカオリ』を使用した、ミルクの風味と甘みのあるもちりとした食パン。

アレルギー物質 小麦 乳



上品な甘み

### 銀座の食パン～夢～

1本(2斤) ¥900(税込)

岩手県『なかほら牧場』の自然放牧牛の牛乳と国産小麦『ゆめちから』を使用し、すっきりした甘みで小麦本来の味を楽しめる食パン。

アレルギー物質 小麦 乳



トースト専用

### 山型の食パン

1本(2斤) ¥900(税込)

トーストのためのイギリスパン。白ワインの発酵種を使用してすっきりとした焼き上がり。サクッ!カリッ!フワッ!の食パン。

アレルギー物質 小麦 乳

焼き上がり予定 10:00



### いちじくとゴルゴンゾーラ

1本(1斤) ¥1,000(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

赤ワインでコンポートしたドライいちじくをマスカルポーネを練りこんだふわふわの生地に巻き込みました。



大手町 限定

### チョコレートとクランベリー

1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 卵 乳

生クリームを加えたココア風味のしっとり生地に、チョコレートとクランベリーがごろごろ入った食パンです。

焼き上がり予定 12:00



大手町 限定

### 黒糖ラムレーズン

1本(1斤) ¥900(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

沖縄産黒糖と黒蜜を使用した生地にラムレーズンを練り込みました。



大手町 限定

### 黒オリーブとセミドライトマト

1本(1斤) ¥1,200(税込)

アレルギー物質 小麦 乳

オレンジガーリックオリーブオイルにブラックオリーブ、アンチョビを漬け、セミドライトマトを加えたリッチな食パン。お酒と相性抜群です。

当店の食パンはトランス脂肪酸(マーガリンなど)、保存料、酸化防止剤不使用です

俺の Bakery